

**BONS
PROFITS**



Barcelona
Capital Mundial
de l'Alimentació
Sostenible 2021

La vigilància de la seguretat dels aliments a la ciutat de Barcelona



**Ajuntament
de Barcelona**

CSB Consorci Sanitari
de Barcelona



**Agència
de Salut Pública**

©2021 Agència de Salut Pública de Barcelona

Tots els drets reservats. No es permet la reproducció total ni parcial de las imatges o textos d'aquesta publicació sense prèvia autorització.

<https://www.aspb.cat/>

Aquesta publicació està sota una llicència

Creative Commons Reconeixement – NO Comercial – No Derivades (BY-NC-ND)

<https://creativecommons.org/>



La vigilància de la seguretat dels aliments a la ciutat de Barcelona

Responsables de l'Informe

Montserrat Vila, Santiago Rodellar i Samuel Portaña.

Agència de Salut Pública de Barcelona

Cita recomanada

Vila, M., Rodellar, S. & Portaña, S. La vigilància de la seguretat dels aliments a la ciutat de Barcelona. Agència de Salut Pública de Barcelona; 2021.

En un context normatiu harmonitzat a nivell europeu que te la finalitat de garantir un alt nivell de protecció de la salut humana i dels interessos de les persones consumidores en relació amb els aliments, els Estats Membres han de vetllar pel compliment de la legislació alimentària, i han de controlar i verificar que les empreses alimentàries compleixen amb els requisits legals al llarg de totes les etapes de la cadena alimentària. **La vigilància de la innocuïtat del aliments mitjançant la determinació analítica de la presència i/o nivells de certs perills biològics o químics és una de les activitats de control oficial.** La legislació estableix normes per a la realització i finançament d'aquests sistemes de vigilància, que inclouen aspectes relacionats amb la designació d'autoritats competents, els seus requisits generals i específics segons matriu o paràmetres d'estudi o els mètodes de mostreig i anàlisi (Reglament (CE) N° 178/2002, Reglament (UE) 2017/625).

En aquest sentit, L'Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB) disposa des de 1984, del **Programa d'Investigació de la Qualitat Sanitària dels Aliments (IQSA)** com a eina continuada per a la vigilància de determinats perills que poden estar presents en els aliments i per tant, suposar un possible risc per a la salut de les persones. En el marc de l'IQSA s'investiguen paràmetres químics i microbiològics

relacionats amb l'estat sanitari dels aliments respecte a les activitats d'elaboració, de transformació i de distribució d'aliments en indústries, mercats centrals, establiments minoristes i de restauració col·lectiva de la ciutat. En 35 anys de programa s'han processat més de 44.000 mostres d'aliments, resultant en uns 380.000 resultats analítics de paràmetres relacionats amb la composició nutricional dels aliments, la presència d'additius, de contaminants abiòtics (com els metalls pesants, les dioxines o l'acrilàmida) o de microorganismes, tant patògens com indicadors de qualitat o de manca d'higiene.



Fig. 1 El Programa d'Investigació de la Qualitat Sanitària dels Aliments (IQSA) de l'Agència de Salut Pública de Barcelona

El seu caràcter obert permet incorporar o suprimir paràmetres o aliments reflectint nous perills emergents o interessos més enllà del que esta legislat. Així, cada any es planifiquen els grups d'aliments i els paràmetres a investigar en base a resultats d'anys anteriors, propostes dels serveis de control alimentari o del laboratori, alertes alimentàries, normatives o publicacions científiques d'interès.

Inicialment i fins el 1990, el programa IQSA es va centrar més en obtenir resultats representatius per a la ciutat de Barcelona dels aliments més consumits segons la seva perillositat sanitària, amb especial importància en la valoració de les característiques organolèptiques i de composició dels aliments. Posteriorment, entre 1991 i 1998, la recollida de mostres ja no estava determinada per les dades de consum, sinó que es prioritzaven algunes matrius per a les que s'analitzaven llargues llistes de paràmetres, amb l'objectiu d'obtenir una visió global de la situació sanitària dels aliments en un curt període de temps. A partir de l'any 1998, el programa IQSA es va focalitzar en aspectes lligats a la innocuïtat alimentària, reduint-se el número de mostres i de determinacions per mostra. En aquesta darrera etapa destaca l'evolució i especialització de les tècniques analítiques, la millora en la seva sensibilitat i la diversitat dels paràmetres a investigar,

factors que s'han desenvolupat en estreta col·laboració amb el Laboratori de l'ASPB (Fontcuberta, 2015). Cal destacar que, si bé es habitual trobar programes similars a nivell regional o estatal, no es freqüent trobar programes similars a nivell local.

L'objectiu principal del programa és valorar si, un cop al mercat, els aliments compleixen amb els criteris de detecció/no detecció, o nivells de tolerància legalment establerts per a determinats paràmetres, entre contaminants ambientals, residus químics, additius, substàncies al·lèrgiques i agents microbiològics.

D'altra banda, el programa IQSA suposa l'inici d'activitats de control sanitari quan es detecta o sobrepassa el valor de tolerància d'un determinat perill alimentari. En aquests casos, els resultats obtinguts són traslladats dins l'àmbit d'actuació de la ASPB i a nivell nacional o comunitari. Quan es detecten irregularitats imputables a establiments de la ciutat, es posen en marxa els mecanismes de control sanitari per a la seva correcció. En el cas que la imputació de la irregularitat correspongui a establiments de fora de la ciutat, es posa en coneixement de les autoritats sanitàries competents, mitjançant les vies de comunicació establertes per a la coordinació d'actuacions de control sanitari d'aliments.

Figura 2. El processament de les mostres al laboratori de l'ASPB



També presenta una vessant prospectiva de recollida d'informació per contribuir al coneixement necessari per a l'avaluació del risc a la cadena alimentària, reportant les dades periòdicament a les agències de seguretat alimentària a nivell regional, nacional i comunitari. A més, el programa no només aporta una visió puntual dels paràmetres estudiats en cada edició, sinó que l'acumulació de dades en el temps permet avaluar riscos, contribuir a estudis d'ingesta de contaminants a través de la dieta, analitzar tendències, valorar l'efectivitat de les normatives per a la reducció de contaminants, o bé ajudar en la presa de decisions sobre la millor orientació dels programes de control oficial.

Un dels objectius més rellevants del programa IQSA és la comunicació dels resultats obtinguts, principalment mitjançant la redacció d'informes tècnics de resultats anuals (ASPB, 2020) o informes sobre perills específics amb recomanacions a la població o als operadors alimentaris. Aquests informes dirigits a la promoció i sensibilització de bones pràctiques en els operadors alimentaris es publiquen a la pàgina web de la ASPB (<https://www.aspb.cat/>).

Pel que fa als resultats obtinguts al llarg del temps, el percentatge de conformitat de les mostres per compliment dels límits legiscats o recomanats, es troba al voltant del 84%. Els paràmetres amb major número de disconformitats son els microbiològics (principalment a causa de la elevada presència de microorganismes indicadors de qualitat o de manca d'higiene), seguit dels additius, substàncies al·lèrgògenes i altres paràmetres químics.

En conclusió, el programa IQSA evidencia que és possible desenvolupar un sistema de vigilància a nivell municipal però amb una exigència, abast i objectius globals (a nivell de mostres, tipus de paràmetres...), i amb informació útil per a gestors, administracions, operadors econòmics i consumidors.

Referències

1. Diari Oficial de la Unió Europea, "Reglament (CE) N° 178/2002 pel qe s'estableixen els principis i requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen els procediments en matèria de seguretat alimentària." DOUE L 31 de 01/02/2002, 2002.
2. Diari Oficial de la Unió Europea, "Reglament (UE) 2017/625 sobre controls i altres activitats oficials dutes a terme per garantir l'aplicació de la legislació sobre aliments i pinsos i de les normes sobre salut i benestar dels animals, la sanitat vegetal i els productes fitosanitaris i de." DOUE L 95 de 07/04/2017, 2017.
3. M. Fontcuberta, S. Rodellar, S. Portaña, and J. Durán, "PROGRAMA DE INVESTIGACIÓN DE LA CALIDAD SANITARIA DE LOS ALIMENTOS (ICSA): 30 AÑOS DE VIGILANCIA SANITARIA DE LOS ALIMENTOS EN BARCELONA," *Rev. Esp. Salud Publica*, vol. 3, no. 89, pp. 249–257, 2015.
4. Agència de Salut Pública de Barcelona, "Resultats del Programa d'Investigació de la Qualitat Sanitària dels Aliments (IQSA) 2019," 2020. [Online]. Available: <https://www.aspb.cat/wp-content/uploads/2021/01/ASPB-programa-investigacio-qualitat-sanitaria-aliments-2019.pdf>.

5. Agència de Salut Pública de Barcelona,
<https://www.aspb.cat/arees/seguretat-alimentaria/programes-de-vigilancia-sanitaria-daliments/>

C S B Consorci Sanitari
de Barcelona



Connectem
f **t** **y** **i**n

www.aspb.cat